ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de Ovos da Páscoa

2. JUSTIFICATIVA

Aquisição de ovos da Páscoa para a rede municipal de ensino tem como objetivo promover a inclusão, o fortalecimento de laços afetivos e a valorização da data comemorativa da Páscoa dentro do ambiente escolar.

3. AMOSTRAS

3.1 A empresa vencedora deverá enviar pelo menos 02 (duas) amostras do produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas.

3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues na no prazo máximo e improrrogável de 02 (dois) dias úteis após convocação do departamento de licitações.

3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

3.4 Não serão aceitas amostras sem as identificações.

3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

a) Nome do concorrente;
b) Número da licitação;
c) Número do processo administrativo;
d) Número do item.

3.6 Juntamente com a amostra deverá ser entregue:

3.6.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

3.6.2 Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações: Composição do produto, valores nutricionais, prazo de validade, condições de armazenamento e transporte, dados do responsável técnico **(nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).**

3.6.3 Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da fabricante, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original).

3.6.4 A empresa deverá apresentar para o OVO DE PASCOA E PALHA TRUFADA – ITEM 1: Cópia autenticada ou original do laudo bromatologico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Quimicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

3.7 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos.

4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 A análise do produto será efetuada conforme os critérios abaixo relacionados:
4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento.
4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação.
4.1.3 Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas.

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias.
4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%. 4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações:
Aparência	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
Odor	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
Sabor	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
Consistência/Textura	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO		

5 DAS ENTREGAS

5.1 As entregas serão realizadas ponto a ponto nas Unidades Escolares.
5.2 O entrega deverá acontecer em remessa única no dia 15 de março de 2025;
5.3 O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.
5.4 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

6 DO TRANSPORTE

6.1 As entregas deverão ser realizadas em veículos refrigerados e contar com mão-de-obra suficiente para descarga.
6.2 Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis.

7 DAS ESPECIFICAÇÕES

OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE E COM PALHA TRUFADA – 350 GRAMAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, consistência típica de chocolate ao leite e contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó, gordura vegetal, emulsificante: lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante. Cada ovo de chocolate deverá conter no seu interior uma palha trufada de 25 gramas, composta pelos seguintes ingredientes: Chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura palma, sorbitol, fermento químico, estabilizante, umectante e conservante. Podendo conter também bombons. A soma da casca, da palha e do bombom caso houve, deverá corresponder um peso mínimo de 350 gramas.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.ORGANOLÉPTICAS:
aparência: homogêneo
cor: marrom
odor: característico
sabor: próprio de chocolate ao leite

2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM 25G DE PESO
– Valor energético: 135kcal
– Carboidrato: 14g
– Proteínas: 1,0g
– Gorduras totais: 7g das quais :
GORDURAS SATURADAS 4g
GORDURAS TRANS 0 G .
– Fibras Alimentares: 0,5g
– Sódio: 37mg

2.4.MICROBIOLÓGICAS
RDC nº 255 – 10 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.

2.5.MICROSCÓPICAS
- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.
2.6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.

3. EMBALAGEM
3.1. A embalagem primária:
Ovos de Pascoa: Do produto envolto em folha de alumínio, colocado na extremidade inferior um suporte, embalados em papel metalizado amarrado com fita. Os ovos deverão conter em etiquetas ou de forma litografada as informações nutricionais, composição do produto, peso, data de validade e dados da empresa.
Palha trufada: Produto embalado em plástico laminado bopp, deverão conter em de forma litografada as informações nutricionais, composição do produto, peso, data de validade e dados da empresa.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, com colmeia, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

OVO AO LEITE SEM LACTOSE – 350 GRAMAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO
O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, (Mínimo 350 gramas) consistência típica de chocolate ao leite sem lactose, contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante, deverá conter bombons em seu interior com os mesmos ingredientes.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
2.1.ORGANOLÉPTICAS:
aparência: homogêneo
cor: marrom
odor: característico
sabor: próprio
2.3.MICROBIOLÓGICAS
RDC nº 255 – 10 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.
2.4. MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
2.5. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.
2.5.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.
3. EMBALAGEM
3.1. A embalagem primária:
Ovos de Pascoa: Do produto envolto em folha de alumínio, colocado na extremidade inferior um suporte, embalados em papel metalizado amarrado com fita. Os ovos deverão conter em etiquetas ou de forma litografada as informações nutricionais, composição do produto, peso, data de validade e dados da empresa.
3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.
3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, com colmeia, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.
3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

OVO AO LEITE SEM GLÚTEN – 350 GRAMAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO
O produto deve ser em formato de ovo de Páscoa, (Mínimo 350 gramas) consistência típica de chocolate ao isento de Glúten, para alunos com dificuldade para digerir o gçuten presente em cereais como trigo, cevada, centeio de aveia.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
2.1.ORGANOLÉPTICAS:
aparência: homogêneo
cor: marrom
odor: característico
sabor: próprio
2.3.MICROBIOLÓGICAS
RDC nº 255 – 10 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.
2.4. MICROSCÓPICAS
- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
2.5. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.
2.5.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.
3. EMBALAGEM
3.1. A embalagem primária:

Ovos de Pascoa: Do produto envolto em folha de alumínio, colocado na extremidade inferior um suporte, embalados em papel metalizado amarrado com fita. Os ovos deverão conter em etiquetas ou de forma litografada as informações nutricionais, composição do produto, peso, data de validade e dados da empresa.
3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.
3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, com colmeia, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.
3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

8 DAS QUANTIDADES:

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÕES
1	1.354	Unid	OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE E COM PALHA TRUFADA – 350 GRAMAS
2	29	Unid	OVO AO LEITE SEM LACTOSE – 350 GRAMAS
3	3	Unid	OVO AO LEITE SEM GLÚTEN – 350 GRAMAS

9 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

Habilitação Jurídica:

- Registro empresarial (no caso de empresário individual);
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado e demais atos constitutivos, em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial da sede da empresa, acompanhados de documentos que comprovem a representação da empresa (procuração ou ata de eleição do administrador);
- Cópia do documento de identidade do(s) representante(s) da empresa.

Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

- Certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal (inclusive quanto às contribuições previdenciárias) e a Fazenda Estadual/Municipal (em relação ao ISSQN, quando for o caso);
- Certidão de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão de regularidade trabalhista (CNDT).

Qualificação técnica

- A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de bens fornecidos, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da execução;
- Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de objetos similares ao da presente licitação que demonstrem que a empresa executou quantitativos correspondentes a 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação.
- O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s)
- Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária (da proponente);
- Ficha de Procedimentos emitido pela Vigilância Sanitária dos veículos refrigerados e das dependências da empresa, com data não superior a 12 meses e com classificação de baixo risco.
- Alvará de Funcionamento (da proponente);

Qualificação econômico-financeira

- Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual, com emissão inferior a 30 (trinta) dias.
- a.1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

- a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir:

- As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

- c) Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados (dois últimos exercícios socais), para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante:

a) Indice de Liquides Geral = igual ou superior a 1,00
b) Índice de Liquides Corrente = igual ou superior a 1,00
c) Indice ou Grau de Endividamento = igual ou inferior a 0,50

I - Tais índices serão calculados conforme segue:
ILG = (AC + RLP) / (PC +ELP)
ILC = (AC /PC)
IE = (PC + ELP /AT)

ONDE:
*ILG = Índice de Liquidez Geral;
*ILC = Índice de Liquidez Corrente;
*AC = Ativo Circulante;

*IE = Índice de Endividamento;
*PC = Passivo Circulante;
*RLP = Realizável a Longo Prazo;

*ELP = Exigível a Longo Prazo; e
*AT = Ativo Total.
d) Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor formulado em sua proposta de preços.

Campina do Monte Alegre, 12 de março de 2025

SUELI FERREIRA DOS SANTOS PASSARINHO

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO